­­­­­­­

Voor de leerkracht: Recepten ontcijferen – vertaling

**Recept voor taftoon-brood in het Perzisch: Perzisch wordt van rechts naar links geschreven, maar de getallen van links naar rechts. Houd er rekening mee dat dit een letterlijke vertaling is.**

Voor de leerkracht: Recepten ontcijferen – vertaling



Perzisch taftoon-brood

Ingrediënten voor de bereiding van 8-10 taftoon-broden

Witte bloem: 200 gram

Volkorenmeel: 100 gram

Lauw water: 180 gram (= 180 ml)

Gedroogde gist: 1 theelepel

Olijfolie: 1 eetlepel

Zout: 1 theelepel

**Woordenlijst: Perzische woorden en cijfers met vertaling voor het taftoon-broodrecept**



**Recept voor pitabrood in het Arabisch: Arabisch wordt van rechts naar links geschreven, maar de getallen van links naar rechts. Houd er rekening mee dat dit een letterlijke vertaling is.**



Arabisch brood

Ingrediënten voor 8 [van de] broodjes

250 gram bloem

7 gram gedroogde gist

150 gram (= 150 ml) lauw water

0,5 theelepel zout

1,5 eetlepel olijfolie

Baktijd: 6-7 minuten in de oven

**Woordenlijst: Arabische woorden en cijfers met vertaling voor het pitabroodrecept**



**Recept voor chapati-brood in het Hindi: Hindi wordt van links naar rechts geschreven.**



Chapati

Hoeveelheid: 8-9 chapati’s

Ingrediënten

130 gram volkorenmeel

65 gram bloem (tarwebloem)

120 gram (= 120 ml) water

**Woordenlijst: Hindi woorden en cijfers met vertaling voor het chapati-recept**

